

L'Atelier Gourmand vous propose sa choucroute garnie du premier de l'An

Réservations jusqu'au jeudi 28 décembre 2017

N'hésitez pas à la rajouter à votre commande du 31 décembre 2017

19,00€ par personne

Elle ne sera disponible que le 31 décembre 2017

A L'APÉRITIF

- *** - Assortiment de 6 verrines (mousse de jambon, mousse de petit pois et St Jacques , mousse de canard au foie gras) x2 17,00€
- Assortiment de pièces exotiques à réchauffer (16 pièces) 18,00€
- Assortiment de feuilletés "Atelier Gourmand" (16 pièces) 17,00€
- Mini boudin de Noel de fabrication artisanale 3,20€ /100g

LES ENTRÉES FROIDES

- Huitre Ostra "Princesse de Sétubal" produit extraordinaire commande par 6 pièces 3,20€ pièce

- Sélection de caviars voir la carte en annexe
- Foie gras d'oie des Landes cuit au torchon , chetnay de poire gelée au Porto 18,50€/100g
- Foie gras d'oie des Landes aux truffes à 10% cuit au torchon , chetnay de poires , gelée au Porto 20,00/100g
- Saumon fumé d'Ecosse extra doux, garniture d'échalotes et persil ciselé 14,00€/100g
- Demi-homard garni, salade composée, mayonnaise, tomate au céleri rave 23,00€
- *** - Tronçon de dos de cabillaud légèrement fumé maison, houmous de pois chiche vinaigrette au concombres 19,00€
- Hure de rouget et bar de ligne et herbes fraîches sauce tomate et basilic 14,00€
- *** - Emincé de homard au caviar Belge et brunoise d'asperges vertes, vinaigrette à l'orange et balsamique blanc 25,00€

LES ENTRÉES CHAUDES

- Bisque de homard "Atelier Gourmand" et chair de homard 14,00€
- ** - Casserole de cuisses de grenouilles fraîches et décortiquées, aux truffes et blanc de poireaux en croûte, jus légèrement crème 22,00€
- Lasagne de crabe et homard, sauce aux herbes fraîches (ciboulette, persil, aneth) 14,50€
- *** - Demi homard aux girolles et fèves des marais, artichaut poivrade jus de carcasse au poivre blanc de Kâmpôt 24,00€
- ** - Cassolette de sot-l'y-laises de pintadeau aux champignons des bois billes de Charlotte rôtie et airelles fraîches 18,00€
- *** - Pomme de ris de veau aux coulis de petit pois et salade sucrine rôtie 22,00€

LES PLATS

- Petite dinde farcie "Atelier Gourmand" pomme farcie aux airelles purée de céleris, sauce Périgourdine 19,00€
- Poitrine de faisan farci aux figues, noisettes, noix et chicons braisés cuise en hachis Parmentier 23,00€
- Faon aux fruits d'hiver (poires pochés au vin rouge, abricot, pruneau, airelle et zeste de citron vert) purée de céleri 28,00€
- Caille désossée et farcie aux morilles, foie d'oie et pistaches, poêlée de champignons des bois, purée de céleri 19,00€
- Pomme de ris de veau façon "navarin" aux légumes glacés et truffes 24,00€
- Turbot grillé aux billes de légumes, crevettes grises, King crabe, truffes jus de crevettes légèrement crème 25,00€

*caution: 3,00€ **caution: 5,00€ ***caution :8,00€

MENU DE NOËL

Zakouskis à réchauffer (2 pièces)

*

Notre foie gras d'oie au torchon confiture d'oignons et gelée au Porto

*

Lasagne de crabe et homard

Où

**Casserole de la mer aux poireaux et truffes

*

Petite dinde façon "Atelier Gourmand"

*

Gâteau de Noël de la maison Nicolas Arnaud, Champion d'Europe de pâtisserie 2016

Petit pain

62,00€/ par personne

**caution 5,00€

Pour chaque réservation de 2 menus pour Noël ou Nouvel An, L'Atelier Gourmand vous offre une bouteille de Champagne Laurent Charlier, Premier cru de la montagne de Reims

MENU DE NOUVEL AN

Zakouskis à réchauffer (2 pièces)

*

Notre foie gras d'oie au torchon confiture d'oignons et gelée au Porto

*

**Gambas géantes à l'Espagnole

*

Blanc de coucou de Maline aux truffes, jus de truffes, Croquignole aux épinards

*

Gâteau de l'An neuf de la maison Nicolas Arnaud, Champion d'Europe de Pâtisserie 2016

*

Petit pain

62,00€ / par personne

**Caution 5,00€

Le magasin sera ouvert le lundi 18 et le dimanche 24 décembre 2017
de 8h30 à 17h00 ainsi que le dimanche 31 décembre 2017 de 8h30 à 17h00

Retrouvez notre carte et nos menus sur www.lateliergourmand.be

Paiement uniquement par Bancontact ou en espèces

LES DESSERTS DE LA MAISON "WITTAMER"

NOËL

Les Bûches

8,50€/personne

Moka Tradition (taille 4,6 personnes)

Sablé breton, crème au beurre café et biscuit punché au café

Samba (taille 4, 6,8 personnes)

Mousse contrastée au chocolat noir et au chocolat clair, biscuit cacao aux amandes

Ambre (taille unique 6 personnes)

Praliné caramel café sur un biscuit misérable

Passionnata (taille unique 6 personnes)

Dacquoise aux amandes, mousse framboise et passion, décor de fruit frais

Les Glaces

8,50€/personne

Lingot d'or (taille 4,6,8 personnes)

Glace au lait d'amandes et sorbet framboise, meringue Italienne caramélisée

Vacherin (taille 4,6,8 personnes)

Glace vanille , glace café et praliné , croquant de meringue

Pere Noel (taille 6,8 personnes)

Glace à la vanille de Bourbon et sorbet cassandre

NOUVEL AN

Les Gâteaux

8,50€/personne

Igloo Elisabeth (taille 6,8 personne)

Crème légère à la vanille et génoise framboise

Copacabana (taille 6,8 personnes)

Biscuit pain de Gênes citron vert,mousse passion et mangue éventail de fruits frais

Manjari (taille 6,8 personnes)

Biscuit au chocolat amer , mousse au chocolat Manjari sur un croustillant au cacao,crème brulée à la vanille de Bourbon

Les Glaces

8,50€/personne

Lingot d'or glace (taille 4,6,8 personne)

Glace au lait d'amandes et sorbet framboise, meringue Italienne caramélisée

Vacherin (taille 4,6,8 personnes)

Glace vanille et sorbet cassandre

L'Esquimeau (taille unique 6 personnes)

Glace à la vanille et glace chocolat

Le magasin sera ouvert le lundi 18 et le dimanche 24 décembre 2017
de 8h30 à 17h00 ainsi que le dimanche 31 décembre 2017 de 8h30 à 17H00

Retrouvez notre carte et nos menus sur www.lateliergourmand.be

Paiement uniquement par Bancontact ou en espèces



Un Noël et Nouvel An,
Spécial "Caviar"

Après une longue recherche et de nombreuses dégustations, j'ai voulu vous sélectionner
Les meilleurs caviars, une belle balade aux pays des esturgeons en passant par la Belgique, La France et l'Iran

Royal Belgian caviar (Golden label) 107,00€/50g - 258,00€/125g

Beau grain, une très belle robe grisâtre et superbe longueur en bouche.
Origine Belgique

Royal Belgian caviar Osietre 119,00€/50g - 288,00€/125g

Superbe grain, robe manifique, longueur extraordinaire
Origine Belgique

Royal selection 178,00€/50g - 338,00€/125g

Grain de couleur sombre, assez gros qui dégage une saveur iodée, très subtile.
Origine Iran

Beluga d'Iran 450,00€/50g - 1050,00€/125g

Petit grain de couleur sombre voir noire, une réussite incontestable, caviar travaillé avec
une extrême rigueur et méthode traditionnelle venue d'Iran
Origine Iran

Sturia Osietre 121,00€/50g - 295,00€/125g

Une réussite extraordinaire, caviar puissant, fort en goût
gros grains et d'une couleur brune
Origine France

Caviar premium sélection 112,00€/50g - 276,00€/125g

Un caviar subtil, d'une texture, d'une couleur comparable aux saveurs du prestigieux caviar
Beluga
Origine France

*Le magasin sera ouvert le lundi 18 et le dimanche 24 décembre 2017
de 8h30 à 17h00 ainsi que le dimanche 31 décembre 2017 de 8h30 à 17h00*

Retrouvez notre carte et nos menus sur www.lateliergourmand.be

Paiement uniquement par Bancontact ou en espèces



Ostra

Princesse de Setúbal



Nom latin: Crassostrea Gigas

Origine: Portugal

Savoir faire: La "Princesse de Setúbal" est une huître creuse spéciale élevée plus de 3 ans en milieu naturel dans le respect des traditions et des savoir-faire depuis plusieurs générations. Une légende est née... C'est au milieu de cette réserve naturelle exclusive de l'estuaire du Sado, très riche en phytoplancton que nos huîtres sont placées dans les poches à faible rendement afin d'en assurer le meilleur de leur croissance. Ensuite, changement de parc pour poursuivre leur développement en Algarve afin d'en retirer à nouveau les meilleurs éléments nutritifs. Pour l'affinage final, les huîtres reviennent dans la réserve naturelle afin d'en retirer leur goût délicat et unique.

Produit: Subtil, raffiné et d'une grande longueur en bouche. Sa chaire charnue et délicate révèle des goûts iodés et rafraîchissants exceptionnels.

Calibre: N3 (65gr/85gr) – N2 (86gr/110gr) – N1 (111gr/150gr)

Saisonnalité: Toute l'année